

Note explicative sommaire du projet de création du Pôle Viandes de la Ténarèze à la date du 21 juillet 2021 (aspects techniques)

Pôle Viandes de la Ténarèze

Site d'implantation

Le site retenu, répondant aux très nombreuses conditions légales, est sur la commune de Condom, à côté de l'abattoir de volailles de Fermiers du Gers (avec une voie d'accès distincte). La Communauté de communes a acquis les emprises foncières nécessaires à la création de l'abattoir et de sa voie d'accès.



L'abattoir

Rappel des principes à mettre en œuvre

L'abattoir du Pôle Viandes de la Ténarèze se doit de répondre aux besoins du bassin de production. Pour cela il est multi-espèces et dimensionné en fonction des apports locaux.

Afin de répondre au mieux aux exigences sociétales actuelles et d'en garantir un fonctionnement le plus vertueux possible il est conçu en prenant en compte 3 principes fondamentaux : le bien-être humain pour l'ensemble des personnes amenées à y travailler, la protection animale afin de garantir aux animaux un stress minimal par une prise en compte de leurs perceptions, une protection de l'environnement en limitant au mieux l'impact des installations et de leur fonctionnement.

rotatifs, à contention intérieure (après introduction dans le piège). Etourdissement par pistolet à tige perforante rallongée ou dispositif pneumatique. Berce d'affalage et levage par élévateur continu. Pupitre de saignée (veaux), égouttage sur rail (capacité 4 GB en simultané).

Pour les ovins

Une amenée courbe amène les animaux sur un restrainer réglable en largeur (adaptation au gabarit des animaux) pourvu d'un faux plancher. L'étourdissement par pince d'électronarcose 3 points (après humidification de la tête). Saignée se fait dans le restrainer ou sur table d'affalage à barreaux. Egouttage sur rail : capacité 15 ovins en simultané.

Pour les cabris et agneaux de petit gabarits, amenée vers un parc de contention spécifique, avec dispositif fixe (isolé, à transfert manuel) pour l'électronarcose, puis transfert sur table de reprise pour saignée et levage.

Pour les porcins

Alimentation par corral puis réduction sur amenée droite, vers le piège fixe à plancher basculant. Etourdissement par électronarcose 3 points avec enregistreur de données connecté aux PC bureau. Saignée sur table horizontale motorisée. Réservation pour une éventuelle installation ultérieure d'un restrainer automatique type Midas 3 points. Récupération du sang alimentaire après défibrination, 3 cuves tampons (capacité 3x50 litres). Egouttage sur rail : capacité 10 porcs en simultané.

Pour les porcelets, amenée vers un parc de contention spécifique, avec dispositif fixe (isolé, à transfert manuel) pour l'électronarcose, puis transfert sur table de reprise pour saignée et levage.

Pour les animaux accidentés ou morts

Concerne entre autres : abattage à la ferme, toros, gibier. Accès direct au niveau de la zone de levage et saignée.

Abattage rituel

L'abattoir ne proposera pas de possibilité d'abatage rituel. Celui-ci n'est pas compatible avec les objectifs de protection animale et de labélisation bien-être animal qui font partie du projet. Une dérogation une fois par an pour l'abattage des moutons est envisageable, sous condition d'un étourdissement réversible préalable.

Hall d'abattage

Trois chaînes d'abattage :

- Bovins 4 à 5 GB/h, et 7 à 8 Veaux/h
- Ovins-caprins et gibier : 18 à 25 Ov/h
- Porcs : 30 Pc/h

Il comporte 3 chaînes (GB - veaux / ovins / porcs), les chaînes petits ruminants et porcs se regroupant à partir de l'éviscération.

Equipement de la chaîne bovine :

Coupe cornes hydraulique / Coupe pattes hydraulique / Ligature et dégagement herbière mécanisée / Plateforme Elévatrice 1^{ère} patte : espace laissé libre seulement / Plateforme élévatrice transfert : plateforme double pour la formation, avec goulotte d'évacuation des déchets, cisaille coupe pattes hydraulique sur équilibreur / Arracheur de haut en bas hydraulique avec soulagement de charge et tétanisation, évacuation des cuirs par chariots roulant dédié / Dispositif de récupération des têtes pneumatique avec élévateur de reprise sur convoyeur abats rouges / Pupitre traçabilité : étiquetage abats, cuirs,... / Ensemble des outils stérilisés par aspersion temporisée et programmable.

Equipement de la chaîne ovins-caprins-gibier :

Coupe pattes hydraulique / Tir cravate mécanisé / Ligature et dégagement herbière manuelle / Pupitre double fixe pour la pré dépouille des gigots et le transfert / Dégage flancs mécanisé type bistouri : 1 U gauche + 1 U droit / Arracheur mécanisé type banane / Eviscération blanche et rouge au sol : prévoir l'espace pour 3 postes (formation), convoyeur abats rouges et auge de récupération des masses équipée d'un canon pneumatique / Poste de fente (réformes) / Inspection carcasses et abats / Pupitre de pesée.

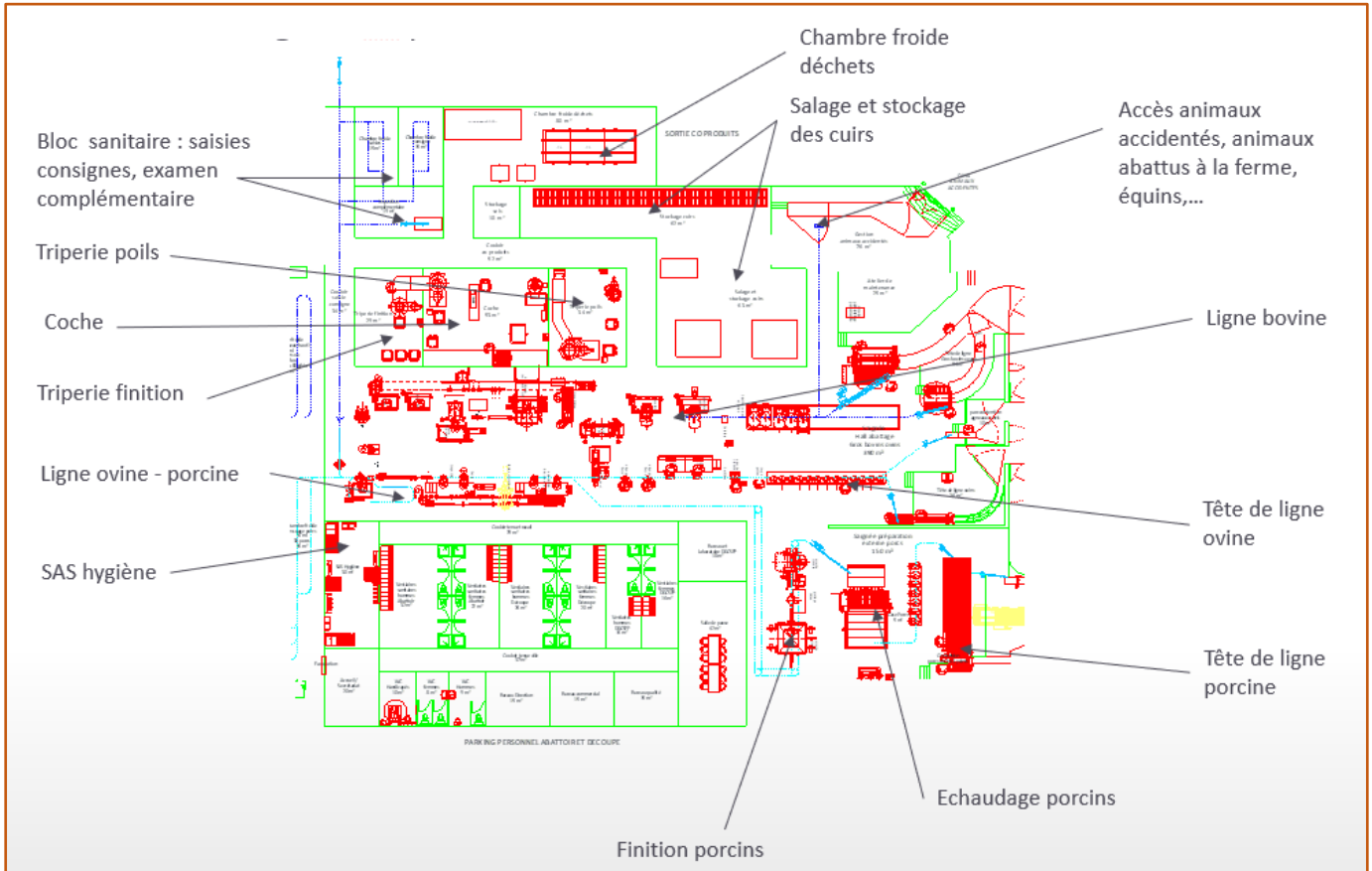
Equipement de la chaîne porcine :

Dispositif d'échaudage mécanisé de type rotocuve (petite capacité) ou double combiné d'échaudage – épilage / Finition : flagelleuse avec aspersion et grattage carcasses et têtes et four de finition (brûlage) / Transfert sur fin de chaîne mixte / Ensemble des outils stérilisés par aspersion temporisée et programmable.

Équipement de la fin de chaîne mixte :

Plateforme élévatrice éviscération : plateforme à auge indépendante et mécanisée, plateforme double pour la formation / Plateforme d'émoussage, de fente et finition, avec rideau de protection, auge d'émoussage mécanisée, scie de fente à ruban avec équilibreur et dispositif de décontamination vapeur; plateforme double pour la formation / Plateforme inspection, avec vue sur convoyeur abats rouges et sur transitique des masses abdominales / Pupitre de pesée, avec informatique (terminal tactile), douchette, imprimante étiquettes / Dispositif de transfert des ovins sur balancelles (par 4) en réseau haut, avec réseau de stockage des vides, treuil de transfert / Ensemble des outils stérilisés par aspersion temporisée et programmable.

Schéma de principe – Hall d'abattage et co produits



Bloc froid

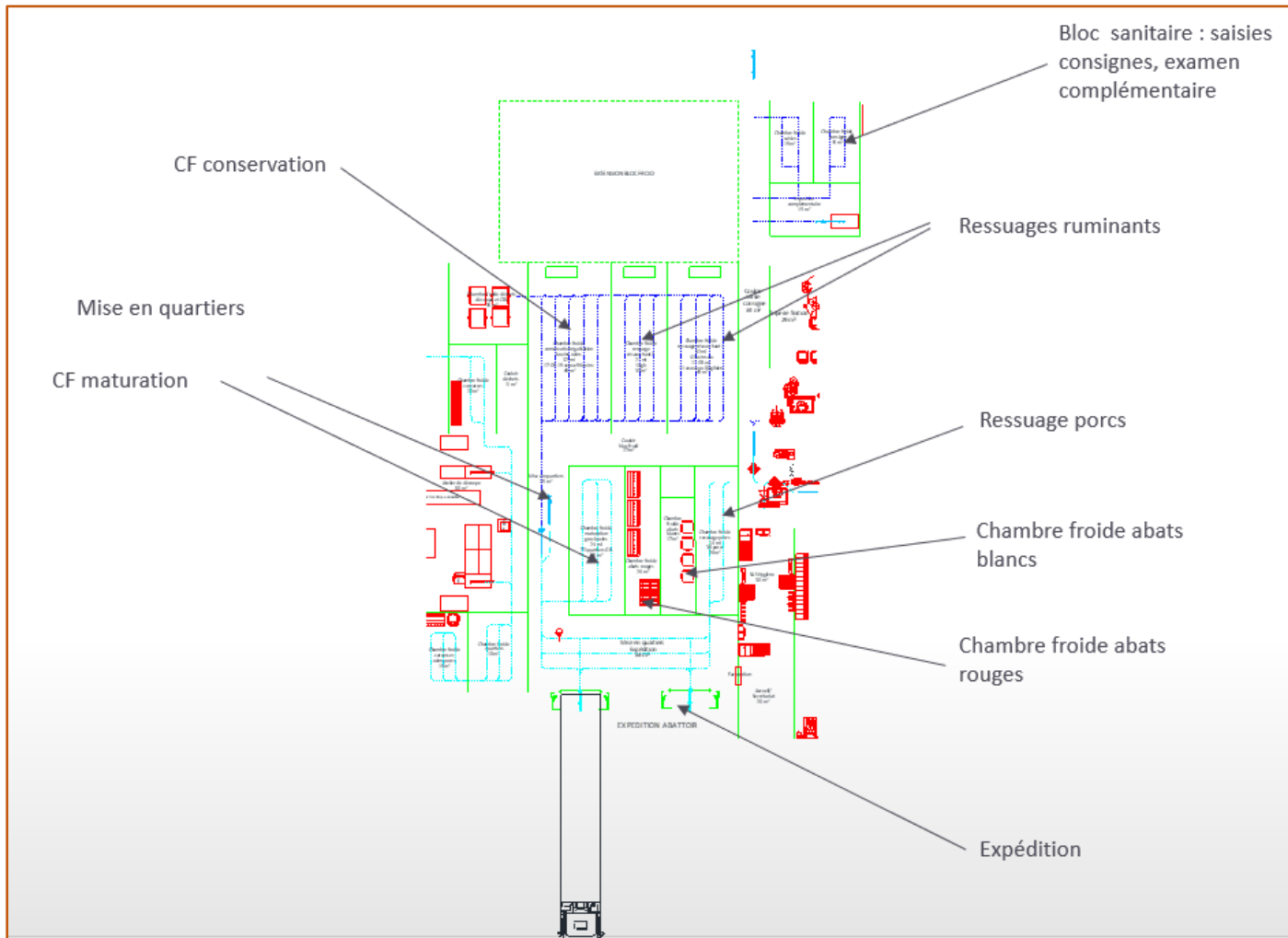
Le projet sera affiné avec les futurs usagers en fonction des besoins spécifiques de certains grossistes et bouchers en matière de chambres froides dédiées.

Les ressuges des porcs et des ruminants sont distincts. Des chambres froides seront dédiées à la maturation.

Les possibilités d'agrandissement du bloc froid sont intégrées dès la conception pour pouvoir s'adapter si besoin.

Dimensionnement indicatif	Capacité nominale	Dimensionnement technique
Ressuage statique réseau manutention haute	137 ovins	32 ml
Ressuage statique manutention haute	18 G bovins	21 ml
Conservation – égalisation bovins-ovins	17 G bovins + 15 Veaux + 56 ovins	37 ml
Conservation – égalisation porcs	38 porcs	34 ml
Maturation : maturation de l'ensemble des Ar de GB sur 10 jours	72 quartiers de G bovins	24 ml
CF abats rouges	3 chariots 72 dents + 1 tank de stockage du sang alimentaire 500 l	
Cf abats blancs	4 bacs europ	

Schéma de principe – Bloc froid



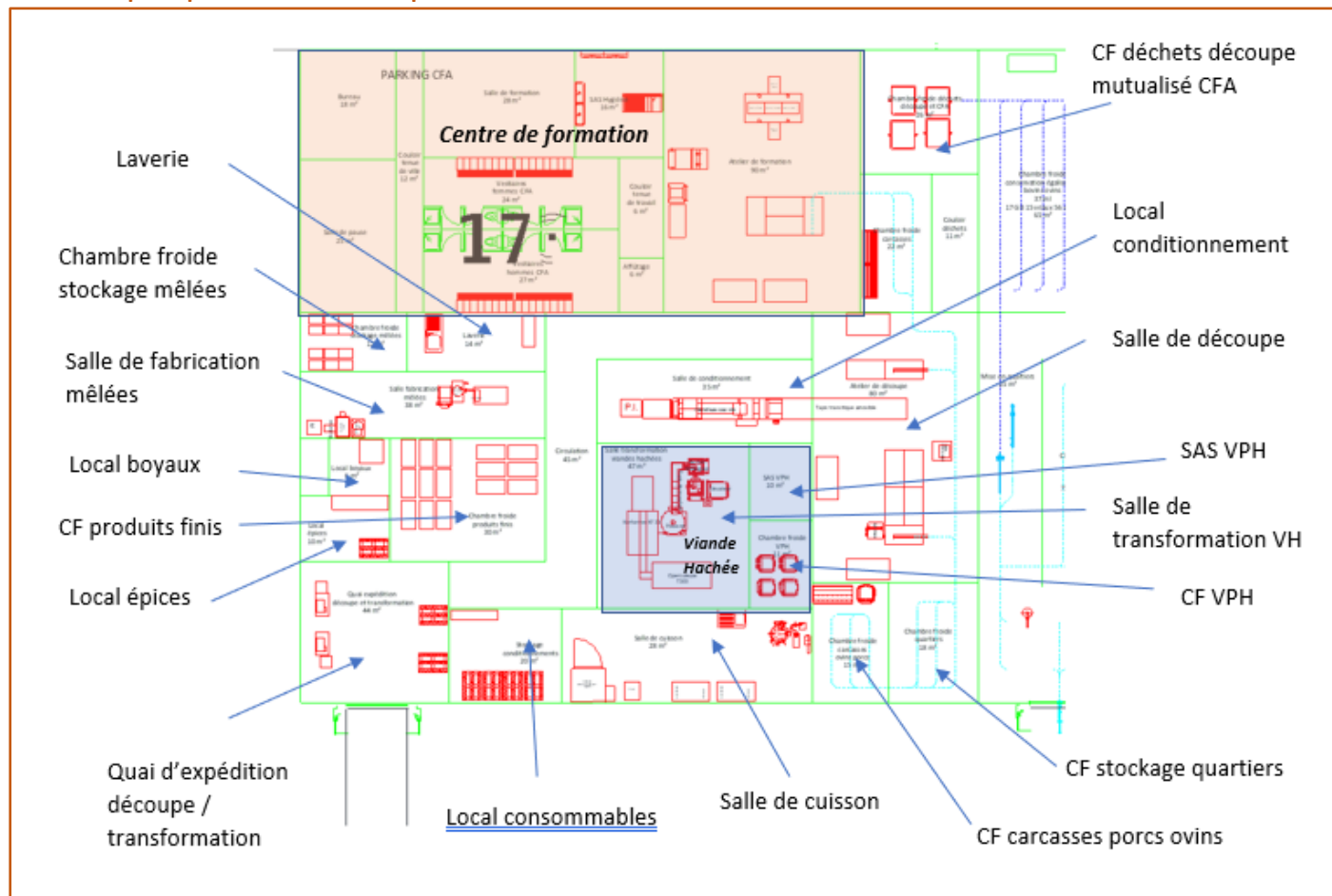
L'atelier de découpe

Les réponses au questionnaire ont mis en évidence une demande de découpe de 316 Tonnes. Les prestations demandées vont de la caissette et saucisserie à la viande hachée. Il existe également une demande pour la transformation de charcuterie cuite (notamment transformation de gibier).

Outre ces demandes identifiées, l'atelier de découpe doit permettre aux usagers de l'abattoir de répondre à des marchés de la restauration collective locale (publique ou privée) qui recherche un approvisionnement de produits issus du territoire.

	Tonnage entrant	Nb carcasses / an
Bovins	142,35	355,88
Veaux	31,26	260,50
Porcs	56,79	567,90
Ovins -Caprins	32,15	1786,11
Gibier	53,83	1709,59
TOTAL en kg	316,38	4 680

Schéma de principe – Atelier de découpe



Locaux de réception et stockage des entrants

Chambre froide climatisée à 0/+2°C dédiée Stockage des carcasses et quartiers destinées à l'élaboration de viandes hachées	12 quartiers de gros bovins
Chambre froide climatisée à 0/+2°C dédiée Stockage des carcasses de porc et d'agneaux et des viandes destinées à la transformation (hors VPH)	6 veaux + 7 porcs + 27 ovins 1 chariot AR à dents + 1 bac europ
Chambre froide climatisée à +2/+4°C dédiée Stockage des boyaux et solutions acides de traitement	2 fûts (1 fût de chaudin et 1 fût de gros de boeuf) + 5 seaux de menus (porc, mouton)
Local non climatisé Stockage des épices et ingrédients secs	1 palette de sel 2 mL d'étagère à 4 niveaux
Local non climatisé Stockage des conditionnements, emballages, ficelles	4 palettes de cartons 2 mL d'étagères à 4 niveaux

Salles de travail

Salle de découpe	Salle de travail climatisée à +8°C / +10°C dédiée au : à la découpe primaire et secondaire des carcasses de porc, au désossage des carcasses bovines et ovines, au tranchage des viandes et à leur conditionnement.
Salle de fabrication des mêlées	Salle de travail climatisée à +8°C / +10°C dédiée à la fabrication des charcuteries avant conditionnement. Travail par mêlées de 20 kg minimum
Salle de fabrication des viandes hachés	Salle de travail climatisée à +2°C / +3°C dédiée à la fabrication des viandes hachées et à leur conditionnement. Travail de 50 kg minimum
Salle de cuisson	Local non climatisé destiné à la cuisson et au refroidissement rapide des charcuteries cuites et à la fabrication de conserves
Salle de conditionnement	Salle de travail climatisée à +2°C / +3°C dédiée au conditionnement et à l'étiquetage de l'ensemble des produits finis
Laverie	Local non climatisé muni d'une extraction dédié au lavage des matériels mobiles

Stockages

Stockage des mêlées et de salage	Chambre froide climatisée à 0/+2°C dédiée au stockage des mêlées d'ovins destinées à l'élaboration de la saucisserie fraîche Capacité de stockage : 1 journée soit 186 kg de mée réparti en bacs E2 de 10 - 20 kg soit 3 piles de 4 bacs
Stockage des viandes pour hacher (VPH)	Chambre froide climatisée à 0/+2°C dédiée au stockage des VPH de bœuf : Capacité de stockage : 1,5 journées soit 102 kg répartis en 4 bacs Europ
Chambre froide produits finis	Local climatisé +0°C/+2°C dédié au stockage des viandes piécées, des viandes hachées et des charcuteries crues. Capacité : 1 semaine de production soit 2 256 kg en bacs de 10kg, stockés sur étagères roulantes
Salle de préparation de commande et quai d'expédition	Local climatisé Local : +8°C/+10°C dédié à l'étiquetage des produits finis et à l'expédition Capacité : 3 palettes en attente d'expédition

Cuirs, déchets et effluents

Cuirs et peaux

Espèces / catégories	Dimensionnement indicatif	Salage	Stockage
G bovins	2 semaines de salage en pile et 3 mois de stockage en palette	2 piles	24 palettes
Veaux		1 pile	6 palettes
Ovins		1 pile	11 palettes
Total		4 piles	40 palettes

Les cuirs et peaux seront stockés sur palette dans un local réfrigéré

Déchets

Espèces-catégories	Cas 1 810 Tec/an
Gros bovins + Equins	603
Veaux	54
Ovins	60
Porcs	53
Gibiers	19
Total	790
Sang	76
Déchets découpe C3 et C1	50

Stockage des déchets

- 1 benne C1-C2-C3, multi compartimentée (1 semaine de stock)
- 1 benne Matières stercoraires (1 mois de stock)
- 1 fumière 15 m3 (4 mois de stock)
- 1 cuve à sang de 2 000 litres (1 semaines de stock)

Effluents

Le pôle viandes disposera de son propre système de pré-traitement qui se raccorde, avec celui des Fermiers du Gers, sur la station d'épuration de la ville de Condom (c'était déjà le cas pour l'ancien abattoir) qui assure le traitement final des effluents.

Descriptif sommaire du process de prétraitement :

- un dispositif de relevage des eaux (puits et pompes) et de panier de dégrillage mécanique à grosses mailles
- un dispositif de séparateur à vis type fan à mailles fines (entre 500 et 700 microns)
- un bac tampon de lissage (2 à 5 m3) entre fan et dégraisseur
- un dispositif clarificateur : dégraissage aéré raclé avec bulleur
- un canal de mesure avant rejet au bassin tampon avec débitmètre et préleveur d'échantillon automatique,

En amont du système de prétraitement, des paniers (mailles < 6 mm) seront installés dans les siphons de sol et les extrémités des collecteurs au sol (caniveaux).

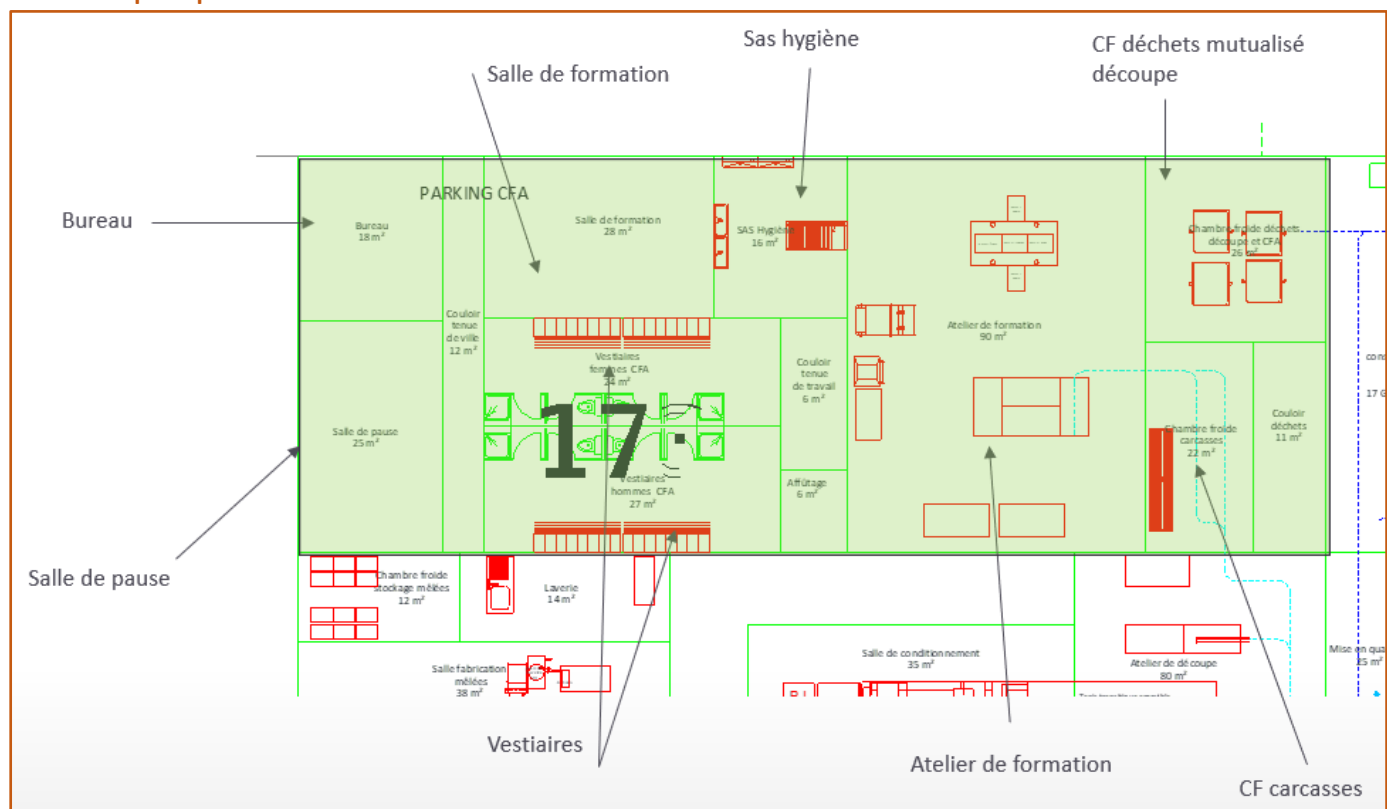
Calcul des volumes journaliers et annuels

	Abattage	Découpe - transfo	
Tonnage annuel	1 810	200	tonnes / an
Tonnage jour pointe	10,5		tonne/jour
Tonnage moyen jour	7,4	0,8	
Nb de jour de travail hebdo		5,0	
Ratio conso eau	6,0	2,5	m3/t
Volume d'eau jour pointe	63,2	2,0	m3/jour
Volume effluents annuel	10 862,2	500	m3
Volume d'eau jour moyen	44,2	2	m3/jour
Débit 7 h	9,0	0,4	m3/h

Centre de formation

Il s'agit d'un plateau technique qui permettra à des organismes de formation existants de pouvoir venir exercer sur place. Très polyvalent il permettra d'accueillir des formations en lien avec les filières de la viande que ce soit du bétail ou de la volaille. Sa gestion est indépendante de celle de l'abattoir et atelier de découpe. Par convention un accès limité sera possible pour les apprenants en fonction de leurs besoins pour visiter l'abattoir et l'atelier de découpe.

Schéma de principe – centre de formation



Mémo chiffres clefs

	Abattoir	Atelier de découpe	Centre de formation
surface	2470 m ²	500 m ²	274 m ²
Coût total (construction + équipement) en HT	7,8 M€	1,7 M€	0,667 M€
Emplois directs créés	12,93 ETP	11,5 ETP	Non défini à ce stade
Portage du projet	Société de gestion (SEMOP)	Société de gestion (SEMOP)	CCT et autres collectivités (à définir et structurer)